

Mayonnaise

Ingrédients

- 1 jaune d'oeuf à la température ambiante
- 1 c. à table de moutarde de Dijon
- 200 ml d'huile végétale
- Sel et poivre au goût

Préparation

Déposer le jaune d'oeuf, la moutarde, le sel et le poivre dans le Système Extra Chef Pro avec le fouet.

Tirer tranquillement sur la corde quelques coups.

Ajouter 100 ml d'huile dans le dévidoir et continuer à tirer sur la corde tranquillement.

Ajouter le reste de l'huile puis continuer à tirer la corde tranquillement jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
